



tigullio vino.it
cultura del vino e comunicazione



email
hai dimenticato
ricerca avanzata

PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Vino

Montalbera protagonista della 53° edizione di Vinitaly

VeronaFiere, Verona (VR) - Vinitaly

dal 07 aprile 2019 al 10 aprile 2019



di [Mariella Belloni](#)

[Articolo georeferenziato](#)



Martedì 9 aprile: appuntamento gourmet con lo Chef Nicola Batavia del celebre Ristorante Birichin di Torino

Montalbera, storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, da sempre di proprietà della Famiglia Morando e guidata oggi da Franco Morando, sarà presente alla 53a edizione di Vinitaly, l'attesissimo appuntamento vinicolo veronese in programma dal 7 al 10 aprile 2019 (Pad. 10, Stand D.2).

Tra le novità di quest'anno i nuovi packaging della linea "I Calypsos": per la prima volta verrà presentato il **Calypsos Rosè Piemonte Doc Rosato 2018**,

prodotto da un blend di Ruchè e Barbera che porta ricordi e profumi dei migliori *cote de provence* francesi, e il rinnovato **Calypsos Bianco** prodotto da uve **Viognier 2018**, prima annata che porta in etichetta la denominazione **Monferrato Doc**.

Inoltre, Montalbera offrirà in degustazione diverse espressioni di Ruchè, storico vitigno autoctono del Monferrato, di cui è il principale produttore e interprete in Italia, tra cui **Ruchè Docg Laccento 2017 (99 punti Luca Maroni)**, ottenuto da una selezione delle migliori uve, portate in leggera sovra-maturazione per circa il 20%, e altre denominazioni tipiche del Monferrato e delle Langhe prodotte dall'azienda, in particolare:

- **Barbera d'Asti Docg Superiore Nuda 2015**, **Tre Bicchieri Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2019**, così denominata perché "presa nuda" direttamente dalle barriques, non filtrata, non stabilizzata e non stemperata in vasche di acciaio, ma bensì immediatamente imbottigliata;

- **Grignolino d'Asti Doc Lanfora 2017**, **97/99 punti Luca Maroni**, primo Grignolino ad esser affinato nelle anfore di terra d'Impruneta.

Infine, un appuntamento imperdibile è previsto per martedì 9 aprile - dalle ore 13:00 alle ore 15:00 - allo stand di Montalbera, dove lo **Chef Nicola Batavia del Ristorante Birichin di Torino**, abbinerà i suoi Panini Gourmet alle nuove etichette "I Calypsos"

"**Cambiamo look**" il titolo di quest'anno. Lo stand si presenta con un'immagine e un design completamente rinnovati, e lo spazio è concepito per valorizzare il mondo Montalbera: su un grande schermo saranno proiettate immagini suggestive di vita quotidiana in cantina e i momenti più significativi dell'anno trascorso che raccontano come nascono i grandi vini dell'azienda.

Durante la manifestazione sarà possibile degustare gli altri vini prodotti dall'azienda:

Ruchè Docg Laccento 2017 (ci sarà un momento dedicato ad un *Private Tasting di annate fuori commercio*) **Ruchè Docg La Tradizione 2017**, **Ruchè Docg Limpronta 2015**, **Ruchè Docg Vegan 2015**, **Barbera d'Asti Docg Superiore Lequilibrio 2015**, **Barbera d'Asti Docg Solo Acciaio 2017**, **Grignolino d'Asti Doc Grignè 2018**, **Grignolino d'Asti d.o.c. LAFORA 2016** (*Tasting Preview annata 2017*) , **Barolo Docg Levoluzione 2013**, **Barbaresco Docg Lintuito 2014**, **Fuori Catalogo Piemonte Rosso Doc 2016**, **Langhe Doc Chardonnay Nudo 2016**, **Cuvée Rosè Spumante Brut**, **Cuvée Blanche Spumante Extra-dry**, **Moscato d'Asti Docg San Carlo 2018** e **Grappa di Ruchè affinata in Carati**.

Dettaglio dei Vini in degustazione

RUCHÈ DOCG LACCENTO

100% Ruchè - È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte). Le uve sono raccolte per l'80% in maturazione ottimale e per il 20% in leggera sovramaturazione. La vinificazione in rosso prevede una fase di pre-macerazione a freddo dei primissimi giorni di lavorazione e una breve post-macerazione a caldo al termine della fermentazione. In totale il vino rimane a contatto con le vinacce per 14-16 giorni. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di



affinamento in bottiglia. Al naso si presenta con un profumo intenso, note di petali di rosa e frutti rossi in confettura. Il sapore è caldo, piacevole e di rara setosità.

RUCHÈ DOCG LA TRADIZIONE

100% Ruchè - È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte) prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù e tendente al granato con l'affinamento. È un vino dal profumo intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni, evoluzione su note speziate con il tempo. Il sapore è caldo, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica.

RUCHÈ DOCG LIMPRONTA

100% Ruchè - È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte) prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in tonneau di rovere francese per circa 10-14 mesi in base all'annata e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino tendente al granato con l'affinamento. Dal profumo intenso, persistente con tendenziali ricordi aromatici e sentori tipici di frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Al palato è potente e caratteristico, di grande persistenza.

RUCHÈ DOCG VEGAN

100% Ruchè - È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte) prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. In nessuna fase della produzione vengono utilizzati additivi di origine animale. Presenta un colore rosso rubino di media intensità con leggeri riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo i primi anni di bottiglia. Nei primi anni ha un profumo intenso persistente e aromatico con caratteristici sentori di petali di rosa e violetta che evolvono con il tempo in note più speziate di pepe bianco ed incenso.

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE NUDA

100% Barbera - È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte) prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese per un minimo di 10-15 mesi e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso è intenso, potente e caratteristico, con sentori di cassis e prugne disidratate che si alternano a tabacco, cuoio. Impenetrabile al primo impatto, si snoda poi in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannino persistente ed una acidità vibrante.

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE LEQUILIBRIO

100% Barbera - È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. Il periodo di affinamento dura dai 10 ai 15 mesi e avviene in "Lequilibrio" tra barriques, tonneau e botti grandi di rovere francese. Segue un affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino intenso e il naso si caratterizza per note di confettura di frutti rossi, lampone e note di ribes che si mescolano a cioccolato amaro e sottobosco. Al palato è lungo e morbido con un avvolgente e armonico corredo tannico, di buona ed equilibrata acidità tipica dei Barbera.

BARBERA D'ASTI DOCG SOLO ACCIAIO

100% Barbera - È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Dal colore rosso porpora intenso con riflessi violacei in gioventù e dal profumo intenso, persistente, potente e caratteristico con sentori netti di mirtillo e amarena in confettura. Si caratterizza per una buona acidità tipica dei Barbera, armonico, di corpo ed equilibrio, persistente e potente, anche al palato spiccano i sentori netti di mirtillo e amarena in confettura.

GRIGNOLINO D'ASTI DOC GRIGNÈ

100% Grignolino - È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Dal colore rosso rubino tenue con tendenza ad una tonalità aranciata dopo i primi 12 mesi di bottiglia. Al naso è fiorito e delicato con sentori tipici di maraca e sottobosco delicata parvenza di spezie orientali. Al palato è secco e aromatico, caldo e piacevole con un raffinato retrogusto leggermente amarognolo.

GRIGNOLINO D'ASTI DOC LANFORA

100% Grignolino - È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento ha una durata di 8-10 mesi e avviene in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni. Segue un affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Rosso brillante con riflessi aranciati tipici del vitigno, al naso è etereo ed intenso con sentori di lampone, radici e curry. Un vino caratterizzato da una vibra di acidità e tannini ben miscelati con richiami di terra, fiori esotici e pepe nero.

BAROLO DOCG LEVULZIONE



100% Nebbiolo varietà Michet e Lampia - Le uve sono raccolte a maturazione ottimale dopo il diradamento e successivamente il vino segue una vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata secondo lo statuto disciplinare del vitigno. Brillante e caratteristico, dal colore rosso rubino con deliziosi riflessi granati, mantiene quel dinamismo cromatico che ne stimola la beva. Un naso vinoso, ampio, intenso e persistente con sentori di noce moscata, radice di china, confettura, liquirizia e deliziosi sbuffi erbacei e note speziato. In bocca è pieno, generoso, armonico, vellutato.

BARBARESCO DOCG LINTUITO

100% Nebbiolo - Le uve sono raccolte a maturazione ottimale dopo il diradamento e successivamente il vino segue una vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in tonneau di rovere francese e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata secondo lo statuto disciplinare del vitigno. Dal colore rosso granato brillante e caratteristico con leggeri riflessi aranciati durante l'invecchiamento. Al naso è etereo ed intenso con sentori di tabacco, spezie e fichi secchi che con l'ossigenazione si trasformano in sensazioni di frutta secca e confettura. Un palato elegante, austero di grande corpo e piacevolezza con note di radice di china e rabarbaro.

FUORI CATALOGO PIEMONTE ROSSO DOC

60% Barbera, 40% Ruchè - Le uve di Barbera e Ruchè sono raccolte in leggera sovra-maturazione. Successivamente avviene l'affinamento in vasche di acciaio e in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Dal colore rosso rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù tendenti al granato con l'affinamento. Si caratterizza per un profumo intenso, fruttato con sentori di frutti rossi e di albicocca. Al palato è delicato morbido e corposo, con sentore di confettura di frutti di bosco.

LANGHE DOC CHARDONNAY NUDO

100% Chardonnay - La vinificazione inizia con la pressatura di uve non diraspate e la chiarifica enzimatica con flottazione. Successivamente avviene la fermentazione in tonneau di rovere francese con doghe piegate a vapore e non tostate. L'affinamento in tonneau di rovere francese dura dagli 8 ai 12 mesi e prosegue in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Giallo intenso con riflessi oro, con note caratteristiche di polpa di banana matura, buccia di nespole e fiori di acacia. Rotondo e persistente in bocca con un'alcolicità capace di evidenziare una fitta e bianca trama tannica a corollario di una acidità vegetale e minerale.

CALYPSOS ROSÈ PIEMONTE DOC ROSATO

60% Barbera, 40% Ruchè - È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosato caratterizzata da un breve contatto tra mosto e bucce con immediata separazione e fermentazione in bianco a 12°-13° di temperatura. La maturazione avviene in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale. Dal colore rosa antico si caratterizza per un profumo intenso, persistente, con sentori tipici di frutta fresca e petali di rosa. Al palato è morbido, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.

CALYPSOS - PRODOTTO DA UVE VIOGNIER MONFERRATO DOC BIANCO

È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in bianco con soffice pressatura delle vinacce. La maturazione avviene in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale. Giallo paglierino e cristallino, al naso è intenso, persistente, con sentori tipici di frutta fresca ed evidenti sfumature di fiori di campo. Al palato è morbido e in parte minerale, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.

CUVÉE ROSÈ SPUMANTE BRUT

Spumante ottenuto dalla trasformazione di uve a bacca nera con metodo Martinotti lungo a basse temperature in autoclavi. L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale. Un perlage fine e continuo, dal colore rosa tenue tendente dopo il primo anno di bottiglia al cerasuolo si caratterizza per un bouquet fine, persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, richiami alla polpa di fragoline ed al petalo di rosa colto di prima mattina. Spuma abbondante con buona persistenza di una tenue corona, al palato è molto fresco e setoso, sottile e continuo.

CUVÉE BLANCHE SPUMANTE EXTRA-DRY

Spumante ottenuto dalla trasformazione di uve a bacca nera con metodo di spumantizzazione Martinotti lungo a basse temperature in autoclavi. L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale. Un perlage fine e continuo, dal colore giallo paglierino tenue. Al naso è persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, richiami netti alla frutta bianca e alla mela verde. In bocca si caratterizza per una gran morbidezza e aromaticità, di corpo ed equilibrio, con note di frutta bianca.

MOSCATO D'ASTI DOCG SAN CARLO

Moscato Bianco - Prodotto secondo la vinificazione in bianco con soffice pressatura soffice, decantazione e stoccaggio a temperatura controllata. Successivamente avviene la fermentazione in autoclave. La durata dell'affinamento è compresa tra i 20 giorni e i 40 giorni in bottiglia dipendentemente dall'annata, prima di essere messo in commercio. Giallo dorato e dal profumo caratteristico e tipico, con sentori che ricordano il glicine e il tiglio, pesca e albicocca con parvenza di leggiadri profumi balsamici. In bocca è intenso e tipico dei Moscati, con note di salvia e fiori d'arancio.

GRAPPA DI RUCHÈ AFFINATA IN CARATI



Vinacce di uve Ruchè provenienti dalle vigne Montalbera - La Grappa di Ruchè segue la fermentazione tradizionale in appositi tini sottovuoto per non disperdere nessun elemento olfattivo e successiva distillazione in alambicchi discontinui a vapore. L'affinamento avviene in carati di legno di rovere. Ambrata con leggiadri riflessi dorati. Al naso è intensa, persistente, leggermente aromatica, con sentori tipici di violetta. Calda al palato, fine, setosa e armonica.

L'azienda vitivinicola Montalbera, proprietà della famiglia Morando, e guidata oggi da Franco Morando, da sei generazioni crede e investe nella viticoltura piemontese. Nata all'inizio del ventesimo secolo, in un territorio compreso tra i sette comuni del Monferrato astigiano con al centro Castagnole Monferrato, dal 2003 si dedica con passione alla valorizzazione del raro e prezioso autoctono Ruchè, diventandone il principale interprete, fino a renderlo la propria icona e uno dei motori di crescita sul mercato nazionale e internazionale. Grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda (i principali: Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccetto, Barbera d'Asti Superiore DOCG Nuda e Grignolino d'Asti DOC Lanfora). Dall'acciaio al legno, dalla sovraturazione all'appassimento, Montalbera valorizza al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. Oggi, a cavallo tra Monferrato e Langhe, è l'azienda vitivinicola più grande per numero di ettari accorpati in un unico appezzamento. Montalbera si esprime infatti in due importanti realtà di terroir: 160 ettari sono a Castagnole Monferrato (AT), disposti a forma circolare a corpo unico, un anfiteatro che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità, e 15 ettari a Castiglione Tinella (Langa), sempre accorpati in un unico appezzamento.

www.montalbera.it